898

BULLETIN DU DÉPARTEMENT DE L'AGRICULTURE, QUÉBEC.

BIBLIOTHECA F.F. MINORUM QUEBECENSIS

Conseils Pratiques

. . SUR . .

La Conduite

DES

Arbres et Arbustes Fruitiers

EN VERGER

PAR LES

RR. PP. TRAPPISTES DE NOTRE-DAME DU LAC, OKA.

BIBLIOTHECA FF MINORUM

96

QUÉBEC
1906

BIBLIOTHECA
Co

CONSEILS PRATIQUES

SUR LA

Conduite des Arbres Fruitiers

EN VERGER

PAR LES

RR. PP. TRAPISTES DE NOTRE-DAME DU LAC, OKA.

MONTREAL
IMPRIMERIE DU "CULTIVATEUR," L. J. TARTE & FRÈRE, PROP.
33 & 35, Rue Saint-Gabriel.
1898

1898
(104)

114702

BIBLIOTHECA F.F MINORUM QUEBEC

CONSEILS PRATIQUES

Sur la Conduite des Arbres Fruitiers

EN VERGER

Par les RR. PP. Trappistes de Notre-Dame du Lac, Oka.

Que faut-il pour réussir dans la culture fruitière ?

Il faut :

I. Se munir de bons plants, sains et vigoureux.

II. Préparer convenablement le sol.

III. Planter avec beaucoup de soins.

IV. Donner des soins subséquents bien entendus.

V. Cueillir les fruits, les empaqueter et les conserver soigneusement.

I.--Choix du Plant

Une grande partie des déboires éprouvés par nos cultivateurs provient le plus souvent de ce qu'ils se sont laissés circonvenir par des agents entreprenants, qui, n'ayant en vue que leur intérêt, se soucient fort peu de les doter d'un verger profitable, et quelquefois de leur donner ce qu'ils demandent. Ces échecs en ont instruit un grand nombre qui sont en mesure de juger eux mêmes ce qui convient le mieux à leur région. Le pépiniériste sérieux, qui fait une spécialité de cette culture et est au courant des fluctuations des marchés, saura mieux que personne guider le cultivateur sur le choix des espèces. Que celui-ci s'adresse donc à une maison honorable, bien établie et s'en rapporte à elle sur les variétés qu'il doit planter.

Inconvenients des arbres vieux.—Quelques uns pensent qu'ils auront avantage à planter de gros arbres, dans l'espoir d'avoir des fruits plus vite. C'est une erreur. Les vieux arbres ne donneront que des fruits chétifs et ne seront eux-mêmes jamais que des arbres rabougris, sujets à toutes les maladies, et qui périront au bout de quelques années. Voici pourquoi. Ces arbres, étant pourvus d'un énorme système de racines, souffriront beaucoup à l'arrachage. Les quelques racines restantes seront insuffisantes à nourrir toutes les branches. L'écorce se durcira, se couvrira de nécroses et deviendra la proie des kermès.

Age des arbres a planter.—Il faut planter des arbres de trois ou quatre ans de greffe, cinq ans au plus. Ces arbres, ayant des racines relativement peu developpées souffriront très peu de la déplantation, et, étant taillés convenablement, présenteront toutes les garanties désirables de reprise.

Hauteur des arbres a planter.—En général, il ne faudra pas planter des arbres trop bas. La culture sous ces arbres devient impossible quand ils deviennent quelque peu gros, et, quand ils ont tout leur développement, ne se couvrent de fruits que dans

leur sommité. Plus ils seront bas de tige, plus ils pousseront vigoureusement ; ils émettront une forêt de gourmands qu'il faudra supprimer, ce qui augmentera les plaies et la main-d'œuvre. Cependant il n'y a pas de doute que les arbres bas présentent quelques avantages ; ainsi, ils sont plus faciles à travailler quand ils sont jeunes ; le traitement des maladies est plus aisé, ils se protègent mieux les uns les autres contre les vents.

Quant aux arbres trop hauts de tige, la difficulté de les tailler, de les soigner en cas de maladie, et surtout de cueillir les fruits avec les précautions indispensables, suffit seule pour les proscrire.

Entre ces deux extrêmes le cultivateur choisira des arbres hauts de 5 à 6 pieds de tige, et présentant à la base, au collet, une grosseur de ¾ à 1¼ de pouce. Ce serait une économie bien mal inspirée que de vouloir acheter des arbres de dimensions autres que celles-ci, sous prétexte qu'ils seraient moins chers. En ce genre d'articles, c'est le meilleur marché qui coûte le plus cher.

Soins à donner à l'arrivée.—A l'arrivée, on devra dépaqueter les arbres avec soin et les planter immédiatement. Si tout n'est pas prêt pour la plantation, il faudra les mettre en jauge. A cet effet, on pratique une tranchée assez profonde pour que toutes les racines s'y logent facilement. On y place les arbres debout, un à un, et non en paquets, et on recouvre les racines de terre, de façon que chaque racine soit en contact avec le sol. Si on reçoit les arbres à l'automne, il faudra les mettre en cave, à l'abri des gelées, et enterrer les racines dans du sable frais, ni trop sec, ni trop humide.

Nous ne pouvons recommander les achats d'automne. Cependant ceux qui ont des caves suffisamment grandes et sérées, peuvent le faire. Ils ont l'avantage de les avoir sous la main et de pouvoir les planter de très bonne heure, au printemps, aussitôt que le sol est parfaitement égoutté. Il peut arriver, dans les expéditions d'automne, que la gelée surprenne les arbres en route. Il faut alors, à leur réception, les mettre à l'abri du froid, et attendre quelques jours avant de les dépaqueter.

II.--Choix et préparation du sol

Tous les sols conviennent à la culture fruitière. Tels que nous les donne la nature, ils ne conviennent pas toujours ; il faut que l'homme y supplée par son industrie.

Les sols argileux, avec l'addition de matières propres à les rendre plus friables, telles que sable, cendres, constituent un terrain éminemment propice pour la culture du poirier. Le défoncement suivi de labour avant la plantation et un bon drainage sont indispensables pour améliorer ces sols. Un grand avantage des terrains argileux ou terres fortes, est de ne s'épuiser que très lentement. Le pommier et le prunier y donneront des fruits plus savoureux que dans aucun autre terrain.

Les sols siliceux, ceux où le sable domine, sont mauvais. Il arrive quelquefois, cependant, que les sous-sols de ces terrains sont argileux ; il suffit dans ce cas, d'un labour assez profond pour ramener à la surface la glaise du sous-sol. On obtient ainsi un terrain de première qualité. A défaut de ces sous sols, toutes matières grasses capables d'augmenter la consistance du terrain devront être employées : curures de fossés, fumures copieuses, fumures en vert, etc. Ces terrains ainsi préparés conviendront aux petits fruits.

Les sols calcaires sont ceux où la chaux domine. Ces sols présentent un aspect blanchâtre, durcissent rapidement sous l'action du soleil et se crevassent. L'apport d'humus et de matières azotées, la tourbe, et toutes matières fortement colorées, pourront agir efficacement sur ces sols. C'est le terrain par excellence du cerisier.

Nous indiquerons plus loin, dans les quelques lignes que nous consacrons à chaque espèce, les sols qui lui sont particulièrement favorables.

Ce que les arbres fruitiers redoutent par dessus tout, c'est l'excès d'humidité. Dans les sols froids et humides, les racines pourrissent. Un drainage est indispensable dans ces sols. Les terres basses peuvent le plus souvent être assainies au moyen de fossés limitrophes assez profonds, servant d'égouttement. En plantant sur buttes, il y aura possibilité d'avoir des fruits dans de telles terres.

Cependant on évitera de planter au fond d'un vallon quelque peu humide. Les brouillards froids et les gelées tardives seraient un obstacle à la fécondation des fleurs.

Exposition du sol.—L'exposition au sud est en général peu recommandable, excepté pour la vigne. Le soleil y exerce une action trop forte, au printemps, quand les gelées sont encore à craindre. La sève s'y met vite en circulation et les grosses gelées qui peuvent survenir font un dommage considérable aux racines et aux pieds des tiges.

On choisira les expositions que la disposition des lieux, la direction des vents dominants, pourront suggérer. Il est inutile d'insister sur les dégâts qu'un gros vent cause dans un verger, pour que l'on comprenne la nécessité de l'établir à l'abri de ces vents, ou tout au moins de planter une ou deux rangées d'arbres en brise-vent.

Des engrais.—Si l'on veut que les arbres soient vigoureux, qu'ils rapportent beaucoup et qu'ils vivent longtemps, il faut les nourrir. Quand les arbres sont jeunes, les fumures nécessitées par les cultures faites dans le verger, suffisent pour les entretenir dans de bonnes conditions. Mais lorsqu'ils commenceront à rapporter et qu'il faudra renoncer à toute autre culture, il sera nécessaire d'appliquer encore de l'engrais. Les fumiers d'écurie et d'étables, quand ils sont imparfaitement consommés, doivent être bannis du verger Leur décomposition se faisant dans le sol, produit la pourriture des racines. Parfaitement décomposés, ces fumiers ont encore le défaut de ne pas avoir une action assez soutenue. Les engrais liquides sont ce qu'il y a de mieux, en raison de la facilité de leur application. On peut employer le purin ou jus de fumier étendu de quatre fois son volume d'eau, avec 1 lb. de sulfate de fer pour 25 gallons, pour le désinfecter.

Action de l'air.—L'air doit circuler librement dans un verger, et le sol doit toujours être maintenu dans un état constant d'ameublissement, pour qu'il puisse pénétrer jusqu'aux racines et les fortifier. Le défaut d'air dans le sol produit la pourriture des racines. On maintiendra l'ameublissement par des binages fréquents soit à la houe à cheval, soit à la main.

Action de la lumière.—La lumière active la végétation et fortifie les tissus. Quand un arbre est trop ombragé, il n'émet que des rameaux longs et grêles qui ne donnent jamais de fruits. C'est la lumière qui donne à ceux-ci leur saveur et leur coloration. Le lieu choisi pour planter ses arbres fruitiers, ne doit donc pas être trop ombragé.

III.—De la plantation

Les échecs en culture fruitière proviennent en grande partie des plantations défectueuses. Nous pensons que les plantations d'automne peuvent réussir dans certains cas, mais que d'une manière générale celles du printemps offrent plus de chances de succès.

Division du terrain.—On divisera son terrain de manière à établir les grandes lignes dans la direction du vent dominant. On indiquera ensuite au moyen de piquets, la place que doit occuper chaque arbre. Les rangs seront distants de 30 pieds et chaque pommier dans le rang sera séparé de son voisin par un intervalle égal. On mettra au milieu de chaque intervalle un prunier. Les pruniers vivront moins longtemps que les pommiers et auront le temps, avant que ceux-ci soient gros et en plein rapport, de donner d'abondantes récoltes. Enfin, entre chaque arbre on pourra planter des gadelliers ou des groseilliers,

Ceux-ci, ayant des racines moins profondes que les pommiers, occuperont un espace perdu sans cela, et produiront sans nuire aucunement aux pommiers.

Quand le verger sera en plein rapport, on ne remplacera plus ces petits arbustes qui ne pourraient plus, à cause de l'ombrage, donner de produits satisfaisants.

Il est facile de calculer ainsi ce que l'on peut mettre dans un arpent.

Pommiers	25	qui coûteront	$10.00
Pruniers	20	"	15.00
Gadelliers ou groseilliers	50	"	10.00

Donc, pour $35.00 on remplit un arpent. Le profit approximatif que l'on en retirera sera à peu près celui-ci.

Pommes	$125
Pruniers	120
Groseilliers et gadelliers	15
	$260

La place étant indiquée pour chaque arbre ou arbuste on fera les trous, dont les dimensions seront en proportion des racines. Nous supposons le terrain du verger labouré, défoncé et ameubli ; il ne sera pas nécessaire de faire les trous démesurément grands, s'attachant surtout à ce que les racines puissent y entrer librement sans qu'on soit obligé de les replier. La terre de dessus, la plus riche, sera mise en un tas à part, on la mélangera au besoin avec de l'engrais bien consommé. On fera un autre tas avec la terre du fond qui est la moins bonne. Dans les terrains pierreux on enlèvera les pierres.

Dans les terres fortes, on fera les trous à l'automne, pour permettre à la gelée de désagréger la terre, et de la rendre ainsi plus friable.

On règlera la profondeur des trous sur la hauteur du système radiculaire, de manière à planter les arbres, à la même hauteur qu'en pépinière. Les planter trop profondément c'est courir au-devant d'un échec certain. Les racines, manquant d'air pourrissent infailliblement. Trop à fleur de terre, elles sont exposées à l'action directe de la chaleur solaire, et se dessèchent rapidement. De plus l'arbre manque de solidité.

Certains pépiniéristes, soucieux d'expédier leurs plants dans les meilleures conditions possibles, plongent toutes les racines de leurs jeunes arbres ou arbustes, dans une composition glaiseuse, qui a pour effet de les maintenir dans un état constant de fraîcheur et de les protéger pendant le transport. Cette couche de glaise donne aux racines une apparence grisâtre ; ce serait une grave erreur de prendre la ligne supérieure de cette teinte comme étant celle indiquant l'endroit jusqu'où il faudrait enterrer le jeune plant.

Plantation.—Les trous achevés, on procède à la plantation. Le jeune arbre aura subi une opération très importante qui consiste à rétablir l'équilibre de la végétation entre les racines et les branches, rompu par l'arrachage. On rognera par une coupe bien nette, tous les bouts flétris ou cassés des racines ; les branches de la tête seront raccourcies de moitié.

On répand au fond du trou la terre de dessus préparée avec de l'engrais de manière à en faire un petit monticule, sur lequel on étend les racines. On les recouvre avec la même terre pendant que celui qui tient l'arbre lui imprime un léger mouvement de bas en haut, de manière à faire pénétrer la bonne terre entre les racines. On presse légèrement pour faire adhérer les racines au sol. Puis, on recouvre entièrement avec la terre du fond. La plantation finie, le terrain doit former, au pied de l'arbre, une butte qui disparaîtra par le tassement naturel des terres.

Tuteurs.—Il est bon de mettre des tuteurs aux jeunes arbres, pour les empêcher d'être trop secoués par les vents, ce qui aurait pour effet d'ébranler les racines, de nuire à leur adhérence au sol, et d'empêcher la reprise. Le tuteur d'une longueur un peu supérieure au jeune plant, devra être fiché en terre en même temps que l'arbre ; en l'enfonçant après, on risquerait de rencontrer et de briser les racines.

Arrosage.—Il faudra arroser le jeune plant, aussitôt la plantation terminée, à moins que la terre ne soit déjà suffisamment détrempée.

Dans les sols légers, qui se dessèchent rapidement, on couvrira la terre fraîchement remuée, avec de la paille de fumier qui maintiendra une fraîcheur convenable.

On pourra, dans ces sols, qui retiennent peu l'humidité, avant la plantation, tapisser le fond et les bords du trou avec du gazon, que l'on arrosera, pour qu'il pourrisse plus vite.

Terrain bas.—Dans un terrain parfois inondé on plante les arbres sur le sol.

Au lieu de creuser un trou, on trace sur le terrain un cercle de 6 pieds de diamètre que l'on cultive à 8 ou 10 pouces de profondeur. On pose l'arbre sur cette terre remuée, et on l'enterre à l'aide d'un monticule formé par une excellente terre mélangée d'engrais convenable, afin de conserver les racines vers ce point, en leur fournissant assez de nourriture. Pour éviter que le talus se trouve dégradé par les eaux, on bat la terre, et on la recouvre de plaques de gazon.

IV.—Soins subséquents a donner

Il ne suffit pas de bien planter les arbres, pour réussir en culture fruitière ; il faut aussi les soigner constamment, les visiter souvent, et prévenir les maladies ; c'est un travail qui demande peu de temps quand il est fait en temps opportun, et qui évite bien des déceptions.

1ère Année de plantation.—Il ne faut appliquer aucune taille aux jeunes arbres, l'année de plantation. Toute branche qui poussera, fut-ce même le long de la tige sera laissée. C'est une excellente pratique de chaulier les jeunes plants, aussitôt après la plantation. Le chaulage a pour effet de maintenir la fraîcheur dans les écorces. On fait dissoudre complètement de la glaise dans de l'eau, puis on y met le double de chaux éteinte, et on y ajoute de l'eau, jusqu'à ce que le tout ait la consistance de pâte à faire les beignets. On applique ensuite avec un pinceau, sur toutes les parties de l'arbre.

Vers le mois d'août, il sera bon de laver les écorces avec de l'eau de savon phéniquée. Cette application aura pour effet de garantir de la sécheresse la partie aérienne de l'arbre et d'éloigner les insectes qui se jettent ordinairement sur les jeunes plants, encore peu vigoureux.

A l'entrée de l'hiver, avant que la gelée ait durci la terre, il faudra rebutter les arbres, pour éloigner les mulots, et protéger le pied contre le rayonnement solaire du printemps.

Si l'on craint que, la neige s'accumulant trop, le verglas puisse casser les branches, il faudra attacher celles-ci après le tuteur. Celles qui auraient poussé le long de la tige devront être enlevées. On ne les coupera pas rez-tronc par crainte de la gelée ; on laissera un petit onglet de quelques lignes destiné à disparaître au printemps suivant.

2e Année.—Pendant le mois de mars, on taillera les jeunes plants en opérant de la manière suivante.

On ne gardera, pour la charpente que quatre rameaux, placés symétriquement autour de la tige, et indépendants l'un de l'autre. Ce serait très mauvais d'avoir deux ou trois branches partant du même point. L'arbre fendra tôt ou tard, soit sous l'action du vent, soit sous le poids des fruits.

Les jeunes pousses que l'on veut conserver pour point de départ de la charpente, seront rabattues de la moitié de leur longueur, sur un œil situé du côté du vent dominant. Les autres seront toutes coupées rez-tronc. La coupe sera faite sur le petit empâtement qui se trouve à la naissance de chaque rameau, de manière à ce qu'elle soit légèrement inclinée sur la tige. On doit se servir pour cela d'une serpette bien tranchante. Il faut recouvrir la plaie avec du mastic, pour la soustraire aux influences atmosphériques qui désorganiseraient les tissus.

Vers la fin du mois de juin, on pincera les bourgeons qui auront poussé dans l'intérieur de la tête, on laissera les deux pousses extrêmes destinées à prolonger la char-

pente. Ce pincement consiste à enlever avec le pouce l'extrémité herbacée des bourgeons, et a pour effet de faire refluer la sève dans la charpente et dans les deux bourgeons de prolongement, Si, après ce pincement, il se déclare des bourgeons adventifs, à la base des pousses pincées, ils seront à leur tour coupés vers le mois d'août.

3e Année.—Au mois de mars de la 3e année, on coupera rez-tronc les branches pincées l'été précédent et on rabattra sur la moitié de leur longeur, les branches de prolongement. On opérera des pincements comme l'année précédente, et à la fin de la végétation, la charpente se composera de 16 branches. La tête sera formée symétriquement, la charpente forte et bien nouée, et déjà quelques boutons à fruits commenceront à apparaître.

4e Année.—Ces boutons à fruits fleuriront, mais il faudra en restreindre le nombre de manière à ne pas épuiser l'arbre. A partir de ce moment, il faudra abandonner les pincements. La taille se réduira à supprimer, chaque printemps, au mois de mars, les brindilles et les gourmands qui auraient poussé à l'intérieur, où ils ne feraient qu'apporter la confusion et l'obscurité.

Le côté exposé aux vents dominants aura généralement une tendance à se déprimer. Il faudra, quand il en sera besoin, rabattre les jeunes pousses sur des yeux situés de ce côté.

Tant qu'ils seront conduits d'après les indications précédentes, les arbres fruitiers seront toujours vigoureux et susceptibles en conséquence de donner de grosses récoltes. La production du fruit est un sujet d'épuisement pour eux, mais la nature les aide merveilleusement à réparer leurs pertes. Il est reconnu en effet, qu'ils ne donnent beaucoup de fruits que tous les deux ans. L'année de repos est employée à réparer leurs pertes et à refaire des boutons à fruits pour l'année suivante. Il ne faut pas se plaindre de cet état de choses, et leur aider au contraire à se remettre en de bonnes conditions. Les fruits se vendront plus chers les années moindres, et le cultivateur y trouvera son profit.

On devra toujours conserver nu, autour de chaque arbre, un cercle de trois pieds de rayon, et cela jusqu'à 8 ou 10 ans de plantation.

Eclaircissement des fruits.—Il n'est pas bon, lorsqu'un arbre fruitier se couvre abondamment de fruits, de les laisser tous. Il faut pratiquer l'éclaircissement. Les petits fruits absorbent une quantité de sève, sans profit ni pour l'arbre, ni pour le propriétaire, car ils ne se vendent pas. On opérera de manière à ne laisser, autant que possible, que ceux placés le long des grosses branches. Les fruits restants deviendront très gros et seront plus savoureux. Cependant, quand les arbres seront vieux et très-étendus, cette opération ne sera plus guère praticable, et, bien qu'elle n'en demeure pas moins utile, devra être abandonnée, surtout par ceux qui ont des vergers étendus. Il faudra nécessairement recourir au triage, au moment de la cueillette, et au fruitier, si on veut n'expédier que des fruits d'élite.

Remplacement des morts et des mauvais arbres.—Il sera toujours prudent de remplacer un arbre mort ou mauvais par un arbre d'une autre nature. On enlèvera le plus possible de racines de l'arbre à remplacer.

Maladies.—Les arbres fruitiers sont la proie d'une légion d'insectes et de champignons contre lesquels il faut lutter sans cesse. Les traitements des maladies sont indiqués dans les quelques lignes que nous consacrons à chaque espèce.

Ils paraissent coûteux et difficiles à appliquer, mais il n'en est rien, surtout si on a soin de prévenir la maladie et de la traiter en temps opportun.

Nous engageons fortement nos cultivateurs à se protéger mutuellement contre l'invasion des insectes et champignons nuisibles. Qui pourrait évaluer les dommages incalculables causés à ses voisins et quelquefois à toute une paroisse, par un cultivateur négligent ?

V.—Cueillette des Fruits.—Emballage.—Fruitier.

Epoque de la cueillette.—Il est très difficile d'indiquer une époque exacte pour la cueillette des fruits, elle varie suivant les années, les expositions et les espèces, c'est essentiellement une affaire d'observation personnelle.

Quelle que soit la nature des fruits, la récolte exige un temps sec et découvert. Les pommes d'été, qui doivent être expédiées aussitôt cueillies, seront détachées un jour ou deux avant leur complète maturité, pour qu'elles puissent mieux supporter le transport. Les pommes d'automne et d'hiver se conservent d'autant mieux au fruitier qu'elles y prendront plus de temps à arriver à leur point de maturité. Ces dernières devront donc être cueillies avant qu'elles soient mûres.

Les prunes et les cerises demandent à être cueillies quand elles sont parfaitement mûres.

On ne doit jamais secouer les arbres pour faire tomber les fruits par terre. Ils se meurtrissent, ne se vendent pas et ne se conservent pas. Il faut les cueillir à la main, non en montant dans les arbres, ce qui pourrait blesser les écorces ou casser des branches, mais en se servant d'échelles portatives, assez longues pour atteindre les fruits les plus hauts. On les dépose ensuite dans un panier, et on les transporte au fruitier ou à la salle d'emballage, de manière à ce qu'ils y arrivent sains et saufs.

Manière de conserver les fruits.—Le fruitier doit être une salle où le froid ne pénètre pas, peu éclairée, exempte d'humidité, mais non trop sèche. Il y aura des tablettes sur lesquelles on placera les fruits, le pédoncule en bas et sans qu'ils se touchent les uns les autres. Ils seront placés par variétés et étiquetés convenablement. Dans les premiers jours, il faudra les essuyer avec un linge sec mais sans les presser.

Ceux qui ne pourraient se réserver, dans leur demeure, un fruitier convenable, pourront avantageusement les conserver de la manière suivante. On prend un baril exempt de toute odeur, on couvre le fond d'une couche assez épaisse de sable très fin mélangé avec de la chaux éteinte. On dépose sur cette couche un rang de pommes le pédoncule en haut, sans qu'elles se touchent; puis on remplit complètement les interstices avec de la poudre préparée, de façon à recouvrir complètement le premier rang. On met un second rang de pommes, les pédoncules en bas, que l'on recouvre encore de poudre. On continue ainsi de manière à terminer par une couche de sable. On ferme ensuite hermétiquement ; quand on commence à prendre du fruit dans ces barils, il faudra toujours avoir soin de recouvrir complètement le rang mis à découvert.

Si, par suite du manque de soins, quelques pommes gelaient, voici comment on opérera pour les faire dégeler. On emplit en partie d'eau légèrement froide, un grand vaisseau, on y met les pommes gelées, et on place le vaisseau dans un lieu modérément chauffé. Peu de temps après, il se formera une couche de glace autour des fruits. On l'ôtera et les fruits auront retrouvé leur première saveur.

Emballage des fruits.—En général, il sera mieux, pour emballer les fruits d'exportation, de se servir de boîtes à compartiments, comme celles dont on se sert pour l'emballage des œufs. Chaque fruit est enveloppé de papier mince et mis dans son compartiment. Les fruits se trouvent ainsi être de grosseur uniforme, et ne s'entrechoquent pas pendant le transport.

Des boîtes de 16 douzaines de Wealthy, prises sur l'arbre, ont été payées au propriétaire d'un verger 70c la boîte.

Ceux qui portent leurs fruits sur les marchés locaux, les mettront en barils en commençant à paqueter par le couvercle. Pour fermer le baril, on se servira d'une presse, d'un modèle très simple, assez répandu dans nos campagnes. Le nom de la variété sera inscrit sur le couvercle.

Outre la vente des fruits, qui constituera toujours un moyen de retirer un grand

profit de la culture fruitière, la fabrication du cidre et la dessication des fruits seront également de bons moyens d'utiliser les excédents de récoltes. Nous y reviendrons dans l'étude du pommier.

Nous engageons le cultivateur à se bien pénétrer des quelques considérations générales qui précèdent ; il y trouvera, c'est notre certitude, la clef du succès.

POMMIERS

Le pommier se complaît dans les terrains plutôt secs qu'humides, quelque peu graveleux. Il exige, pour donner de bons produits et conserver longtemps sa vigueur, un sol profond, riche et bien ameubli. C'est l'arbre fruitier d'avenir pour la Province, et, en faisant un choix convenable des espèces, on peut planter des pommiers jusque dans les régions du nord. Les pommes sont des fruits délicieux qui apportent à la famille le bien-être et le confort. Il n'est pas un propriétaire qui ne puisse avoir quelques pommiers sur son terrain et se procurer ainsi, pour toutes les saisons de l'année, un fruit de première qualité, sain et hygiénique.

Les variétés suivantes, ayant fait leurs preuves dans le pays, devront être plantées de préférence à d'autres.

Pommes d'été

Jaune Transparent.—Fruit jaune pâle, de grosseur moyenne et d'excellente qualité, chair blanche, tirant sur le jaune pâle à complète maturité. L'arbre est vigoureux, rapporte beaucoup et de bonne heure ; mûrit à la fin d'août.

Fraise de Montréal.—Fruit de grosseur moyenne, rouge sur toute sa surface, excepté sur le côté opposé au soleil, où il est plutôt jaune doré ; d'une saveur parfumée très agréable. Mûrit fin d'août. L'arbre est très vigoureux et très rustique.

Astrakan rouge.—Fruit d'une grosseur au-dessus de la moyenne ; couleur rouge vif, piqué de points noirs, magnifique pomme de première qualité. L'arbre est vigoureux, mais fait attendre un peu ses récoltes, réussit bien dans le nord, mûrit au commencement de septembre.

Tetofsky.—Fruit au-dessus de la moyenne, rouge et jaune doré, légèrement côtelé ; chair blanche, juteuse et quelque peu acidulée, d'un parfum agréable. L'arbre est vigoureux et rustique, rapporte de bonne heure et abondamment ; mûrit au milieu de septembre.

Pommes d'automne

Duchesse d'Oldenbourg.—Fruit au dessus de la moyenne, rouge, strié de barres jaunes sur le côté opposé au soleil ; chair blanche juteuse, légèrement acide. L'arbre est vigoureux et très rustique, rapporte abondamment et de bonne heure. C'est la pomme des environs de Québec ; mûrit fin septembre et commencement d'octobre. C'est une pomme de grande valeur, tant pour le marché local que pour celui d'exportation.

Alexandre.—Fruit très gros, rouge sur tout son contour ; chair d'un blanc jaunâtre, légèrement acide et d'une saveur agréable. L'arbre est vigoureux et rustique ; mûrit d'octobre à décembre.

Chenango's Strawberry.—Fruit de grosseur moyenne, rouge et jaune pâle, chair blanche, juteuse et très tendre. L'arbre est vigoureux.

Maiden's Blush.—Fruit de grosseur moyenne, jaune pâle, légèrement coloré sur le côté exposé au soleil. L'arbre a bien réussi partout où il a été planté.

Red Beitigheimer.—Variété allemande, très estimée et très rare. Fruit gros, peau pâle, fortement colorée de rouge au soleil, chair blanche, un peu acide et d'une saveur agréable. L'arbre est vigoureux et rustique.

Fameuse.—Variété très-populaire dans les environs de Montréal ; fruit au dessous de la moyenne, rouge et vert pâle, chair blanche, juteuse et très agréable au goût. L'arbre est vigoureux et rustique. La pomme se tache facilement, et doit être traitée à la boullie bordelaise.

Haas.—Fruit moyen, rouge et jaune pâle, chair blanche, tendre et juteuse, quelque peu acide. L'arbre est excessivement vigoureux et rustique, mûrit de septembre à novembre.

Pommes d'hiver

Wealthy.—Fruit au-dessus de la moyenne, rouge brillant sur tout son contour, principalement sur le côté exposé au soleil, quelque peu verdâtre à l'ombre, se conserve jusqu'en février et est notre pomme d'exportation par excellence. L'arbre est vigoureux, rustique et rapporte abondamment.

Canada Baldwin.—Fruit de grosseur moyenne, peau lisse, jaune, striée de carmin et de cramoisi, parsemée de gros points. Chair blanche, souvent nuancée de rose foncé, ferme, juteuse et acidulée, à faible goût astringent particulier et non désagréable. Saison mi-hiver et plus tard. L'arbre est vigoureux et rustique et réussit bien dans les terrains argilo-siliceux.

Ben Davis.—Fruit gros, rond, quelque peu conique, jaune pâle, fortement frappé de rouge au soleil, chair blanche, juteuse et légèrement acide, qualité moyenne. La facilité avec laquelle il se conserve jusqu'au printemps, sa belle apparence en font un fruit précieux pour le marché anglais, sur lequel il atteint des prix très élevés. L'arbre est très vigoureux et très rustique.

Golden Russet.—Grosseur moyenne, d'une belle couleur jaune dorée avec quelques taches tirant sur le rouge brun; chair très tendre, juteuse et d'un goût exquis. Se garde jusqu'au printemps. L'arbre est vigoureux, rustique et d'une fertilité ordinaire. Mûrit de novembre en avril.

Longfield.—Variété russe très recommandable, fruit petit, jaune et rouge, d'une saveur agréable et se gardant bien jusqu'au mois de mars. L'arbre est vigoureux et rustique.

Mann.—Grosseur au-dessus de la moyenne, vert parsemé de points noirs à la cueillette, mais devient jaune foncé quand il est parfaitement mûr ; d'un goût exquis et d'un parfum qui en font une pomme de choix. L'arbre est vigoureux et rustique. Se conserve jusqu'en avril.

Macintosh Red. —Grosseur au-dessus de la moyenne, ronde, légèrement aplatie aux pôles, d'un rouge foncé sur tout le contour. Chair blanche, juteuse, d'un goût et d'un parfum exquis. L'arbre est vigoureux, rustique et rapporte abondamment. Le fruit se garde de novembre à février.

Northern Spy.—Fruit gros, légèrement conique, jaune pâle, fouetté de cramoisi sur le côté exposé au soleil, mûrit en janvier. L'arbre est vigoureux ; il réussit mieux dans les environs de Montréal et dans le Sud.

Pewaukee.—Grosseur moyenne, côtelée et légèrement conique, peau jaune clair, parfumée et exquise. Ses qualités de garde en font un fruit de première classe pour l'exportation. L'arbre est vigoureux et réussit partout. Il commence à rapporter tard, mais donne de bonnes récoltes.

Pomme Grise.—Fruit petit, d'une couleur rouge grisâtre ; chair tendre et parfumée. L'arbre est vigoureux, mais ne réussira bien que dans le Sud et dans l'Ouest.

Quebec Winter.—Grosseur moyenne ; couleur jaune avec des taches rouges au soleil ; d'une saveur agréable ; cette variété est très recommandée. Arbre vigoureux et rustique.

Roxbury Russet.— D'une grosseur au-dessus de la moyenne ; d'un vert sombre, parsemée de taches d'un jaune brun, chair blanche verdâtre, peu juteuse, d'une saveur agréable ; arbre vigoureux.

Salome.—Fruit moyen, rond conique ; peau jaune avec une teinte rougeâtre au soleil, chair jaune pâle, tendre, juteuse et d'une saveur agréable. Le fruit se conserve ordinairement jusqu'en juin ; arbre vigoureux et rustique.

Scott's Winter.—Fruit moyen dont la peau varie du rouge clair au rouge brun. Chair jaune pâle, légèrement teintée de rouge près de la peau, d'une saveur et d'un parfum qui en font une pomme de première qualité. L'arbre est très vigoureux et très rustique, et rapporte abondamment ; le fruit se conserve jusqu'en juin.

Smith's cider.—Fruit au-dessus de la moyenne, jaune fouetté de rouge ; chair tendre, juteuse et riche, mûrit de septembre à mars. Arbre vigoureux.

Babbit.—Fruit très gros, presque entièrement rouge ; chair juteuse et riche, va d'octobre au printemps. Arbre rustique et vigoureux.

Wolf River.—Fruit très gros, jaune pâle avec quelque peu de cramoisi. Chair blanche, tendre et juteuse ; va de janvier à février. L'arbre est très vigoureux et rustique.

John Richardson.—Fruit très gros, rouge sur tous sens, quelque peu verdâtre à l'ombre ; arbre rustique et vigoureux.

Reinette du Canada.—Fruit très gros, jaune sombre ; chair ferme et riche, de première qualité, va de novembre à mars. L'arbre est vigoureux et rustique.

Pommetiers

Hyslop's.—Pommette très estimée pour sa grosseur, sa couleur rouge brillant et ses qualités de garde. L'arbre est très rustique, vigoureux et produit abondamment.

Transcendant.—Fruit moyen, rouge et jaune. L'arbre est rustique, vigoureux et produit abondamment.

Whitney's Seedling No. 2.—Pommette très-grosse ; excellente à manger et meilleure à cuire ; fait un cidre excellent. L'arbre est d'une belle venue et produit abondamment.

Early strawberry crab.—Variété bien recommandée, rustique et vigoureuse.

Dessication des pommes

La dessication des pommes est une industrie qui a pris dans ces dernières années, aux Etats-Unis surtout, une extension considérable. Des sécheries coopératives s'y sont établies, où chacun peut mener ses fruits comme il mène son lait aux beurreries. Mais, on peut évaporer ses fruits soi-même, au moyen d'appareils spéciaux peu coûteux et que l'on peut se procurer facilement.

La préparation des pommes pour la dessication dans un évaporateur consiste à les peler, à leur enlever le cœur, et à les tailler en disques. Ce travail est fait rapidement par d'ingénieuses machines que l'on peut acheter à des prix modiques.

L'habitude est maintenant de soumettre les pommes pelées avant ou après leur taillage, aux vapeurs du soufre, opération que l'on appelle le blanchiment, et qui donne meilleure apparence au fruit, en l'empêchant de se décolorer et en maintenant sa couleur naturelle. On place le soufre dans un vase sur le feu, et les vapeurs passent au travers du fruit placé dans des plateaux au-dessus. Il faut pourvoir à ce que les vapeurs puissent s'échapper par le haut. Le temps nécessaire pour cette opération est au plus de 25 minutes. Après le blanchiment, on place le fruit sur des plateaux en toile métallique qui s'adaptent à l'intérieur de la chambre de dessication de l'évaporateur, et on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit suffisamment séché. Il faut pour cela de deux heures et demie à 4 heures. Il faut le retirer avant qu'il soit cassant, alors qu'il est encore tendre et un peu coriace.

Pour la dessication on fait usage : 1o d'évaporateurs portatifs de capacité variant entre 5 et 150 boisseaux par jour, 2o de fours évaporateurs peu coûteux.

Empaquetage du fruit desséché.—Il ne faut empaqueter les fruits que 24 heures après la dessication. On les met alors dans des caisses tapissées de papier contenant 25, 50 ou 75 lbs. Une caisse contenant 50 lbs a 24 pouces de longueur, 12 de profondeur et 12 de largeur. On empaquette les pommes évaporées de la même manière que les fruits crus, c'est-à-dire en *façant* le haut de la caisse. Pour cela on cloue le couvercle, et on enlève le fond ; puis, après avoir appliqué une feuille de papier sur le

dessous du couvercle, on y arrange une ou ou deux couches de disques, régulièrement, en lignes, et chacune recouvrant en partie la suivante. Quand on a rempli la caisse, on cloue le fond, on marque la caisse à l'étampe, et elle se trouve prête à être livrée au commerce.

Variétés à évaporer.—Les pommes d'été ne s'évaporent pas. Le tableau suivant donne les meilleures variétés d'hiver pour la dessication :

1.	Northern Spy	donnant	9 lbs de produit sec	par 50 lbs
2.	Golden Russet	"	9.6	"
3.	Ben Davis	"	9	"
4.	Pewaukee	"	8.7	"
5.	Pomme Grise	"	8.2	"
6.	Canada Baldwin	"	7.13	"
7.	Fameuse	"	6.14	"
8.	Gedeon	"	6.4	"
9.	Haas	"	6.4	"
10.	Longfield	"	5.15	"
11.	Scott's Winter	"	5.5	"
12.	Wealthy		4.8	"

(*Extrait du rapp. de la F. E. d'Ottawa*, 1896.)

Fabrication du cidre

La culture du pommier à cidre est appelée à s'étendre énormément dans la province de Québec, et cela pour plusieurs raisons : 1o Le sol est éminemment propice à cette culture, ainsi que l'atteste le fait que des échantillons de pommes canadiennes ont été jugés supérieurs aux pommes normandes. 2o Il est hors de doute que, le cidre étant une boisson hygiénique autant qu'agréable, sa fabrication ne se généralise dans le pays.

Pour que les pommes fassent un excellent cidre, il faut qu'elles soient parfaitement mûres.

Un moyen très simple et peu coûteux de faire un excellent cidre de ménage consiste à avoir trois barriques défoncées à l'un des bouts. On mettra dans l'une 100 lbs de pommes coupées en petits morceaux ; on verse sur ces pommes, une première fois, 3½ gallons d'eau. Pour empêcher le marc de flotter, on place à la surface un couvercle en planches retenu par une traverse. Après 12 heures d'immersion on soutire les 3½ gallons d'eau, au moyen d'un robinet placé à la base de la barrique. On verse aussitôt dans cette barrique, que nous appellerons le No 1, 3½ autres gallons d'eau pure. Le premier jus soutiré sera versé dans la barrique No 2 dans laquelle on aura mis également 100 lbs de pommes concassées. Après 12 autres heures d'immersion, on effectue les deux soutirages. Le jus de la barrique No 2 est versé dans la barrique No 3, où se trouvent 100 lbs de pommes ; celui de la barrique No 1 est versé dans la barrique No 2, et on remet 3½ gallons d'eau pure dans la barrique No 1 ; ce seront les derniers. Au bout de 12 heures, on effectue encore le même travail. Le jus de la barrique No 3 est recueilli, on y ajoute successivement le jus des autres barriques, après qu'il aura passé dans la barrique No 3. Le marc est jeté. On se trouve à avoir environ 12 gallons de jus de pommes, qui, après fermentation, feront un bon cidre de ménage.

Ce jus doit être placé dans un tonneau débondé. Quelque temps après on entend un bouillonnement intérieur produit par le dégagement d'acide carbonique. Ce travail dure ordinairement trois à quatre semaines ; il doit se faire par une température ambiante supérieure à 46° F. et on doit soustraire soigneusement le liquide aux variations brusques de température. Il faut avoir soin de tenir le fût constamment plein, pour permettre aux matières étrangères que la fermentation amène à la surface, de s'écouler au dehors.

L'addition de sucre au jus contribuera à augmenter la richesse en alcool, pourvu qu'on y ajoute en même temps du tannin et de l'acide tartrique.

Pour la quantité de jus sus-mentionnée, on pourra ajouter :

Sucre, 1 lb. et 12 onces pour chaque degré d'augmentation d'alcool.
Tannin, 2 grammes " "
Acide tartrique, ½ once " "

Lorsque la fermentation est arrêtée, il faut bonder le fût ; mais, pour être sûr qu'il n'arrive pas d'accidents, il est bon de pratiquer un trou de vrille, à côté de la bonde. On le bouchera avec une paille pendant quelques jours, puis hermétiquement avec une cheville de bois.

Maladies du Pommier

Etranglement de la tige.—Pour porter remède à cet étranglement, on pratique sur la tige trois ou quatre incisions longitudinales pénétrant jusqu'à l'aubier.

Chancre.—Le chancre est un point en voie de désorganisation au milieu d'un tissu vivant. Le chancre est dit ouvert lorsque sa portion centrale, en pleine désorganisation, est entourée par un bourrelet de tissu sain. Le chancre est dit fermé lorsque les lèvres du bourrelet sont très développées et qu'elles tendent à se rejoindre.

Les pommiers plantés dans des sols humides sont atteints souvent de cette maladie. Les chancres se développent également lorsqu'on ralentit brusquement la circulation de la sève, en coupant des branches quand elle est dans toute son activité (avril et mai).

Pour que les chancres ne se développent pas, il faut donc :

1o. Eviter les déchirures et ne faire que des plaies bien nettes.

2o. Ne pas planter de pommiers dans les endroits où l'humidité est surabondante.

Pour les guérir, on doit, avec un instrument bien tranchant, couper les tissus angrenés, afin d'enlever les germes de la pourriture. Ensuite on frotte les plaies nettes avec de l'oseille. Lorsque la plaie est sèche on l'enduit avec du mastic à greffer.

Carie.—Les tiges et les branches, qui présentent des cavités résultant de la décomposition des tissus, sont dites cariées.

Pour entraver la marche de la maladie, et conserver l'organe atteint, il faut empêcher l'arrivée des germes corrupteurs et des éléments nécessaires à leur développement. Pour cela, on met les parois de la cavité à l'abri du contact de l'air et de l'humidité, en la remplissant de mortier, et en fermant hermétiquement son ouverture avec du mastic à greffer.

Mousses et lichens.—Gratter les vieilles écorces avec une râclette, pour enlever les mousses et les lichens ; recouvrir d'un lait de chaux les parties nettoyées.

Chenilles.—Visiter les pommiers au mois de mars, alors qu'ils sont sans feuilles, enlever et détruire toutes les bagues formées par les œufs de chenilles autour des rameaux. Détruire les nids, aussitôt leur apparition, et écraser les chenilles. Enduire un certain contour de la tige, d'huile de lin ou d'olive pour les empêcher de remonter.

Pucerons verts.—Qui se nourrissent de la matière verte contenue dans les feuilles et l'extrémité herbacée des jeunes bourgeons.

Les détruire au moyen de l'émulsion de pétrole.

Dissoudre ½ lb de savon fort dans un gallon d'eau bouillante. Quand le savon est bien dissous, verser deux gallons de pétrole, agiter fortement le mélange au moyen d'une seringue, jusqu'à ce qu'il soit bien intime et que l'émulsion ait un aspect onctueux et crémeux. On y ajoute ensuite 9 fois son volume d'eau, c'est-à-dire 27 gallons. L'appliquer avec un pulvérisateur quand les arbres sont jeunes, et, quand les arbres sont gros, à l'aide d'un tonneau arroseur, monté sur roues. Veiller avec soin à ce que l'émulsion soit bien faite ; une goutte d'huile pure brûlerait immédiatement la partie de l'arbre sur laquelle elle tomberait.

Puceron lanigère. — Ce puceron, qui est d'un brun rougeâtre, recouvert d'un duvet blanc, fait un très grand mal aux pommiers. Le duvet cireux dont il est recouvert le protège contre la plupart des insecticides. Lorsqu'un jeune arbre a sa tige et son collet recouverts de nodosités chancreuses, il y a souvent plus d'avantages à l'arracher ou à le recéper que de le traiter par les insecticides.

Les insecticides doivent dissoudre la matière cotonneuse qui recouvre les pucerons, puis les tuer, mais sans détruire les tissus de l'arbre. L'alcool, l'huile de poisson non épurée, l'acide phénique très étendu d'eau, l'urine, le jus de tabac très étendu d'eau et d'alcool, le pétrole sont des insecticides recommandés et employés quelquefois avec succès. La plupart de ces insecticides ne peuvent être employés qu'avant le développement des feuilles. Au printemps, avant l'épanouissement des fleurs, seringuer en entier les pommiers, et plus particulièrement les parties atteintes, avec un mélange de ⅔ d'eau, ⅓ de nicotine, ou jus pur de tabac avec une faible addition d'alcool.

Ver tarière.—Quelquefois on remarque tout-à coup qu'un arbre dépérit sans cause apparente. Ce dépérissement est dû le plus souvent à cet insecte qui, étant doué de mandibules très-fortes, se creuse, à partir des grosses racines, dans le cœur de l'arbre en remontant, des galeries intérieures, qui se ramifient souvent en grand nombre. Il faut visiter les pieds de ces pommiers tous les ans vers le mois d'août, les laver avec de l'eau de savon phéniquée. Si le ver a déjà fait son œuvre, il faut l'extraire au moyen d'une broche, boucher le trou avec du mortier, en mastiquer l'ouverture, et répandre de l'eau phéniquée.

Kermès ou tigres sur bois.—Ce sont des petits poux d'écorces qui se mettent toujours sur les arbres mal soignés, épuisés ou en décrépitude. Le premier remède est une bonne culture et une taille convenable, propre à stimuler la végétation, et à lui redonner sa vigueur perdue. On doit ensuite gratter les écorces, puis les laver avec une brosse en chiendent trempée dans de l'eau de savon phéniquée.

Un bon remède préventif contre ce genre d'insectes est le chaulage appliqué à tous les arbres à l'automne.

Ver rongeur de la pomme.—On prévient les ravages de cet insecte par une application de vert de Paris dissous dans de l'eau, quand les pommes viennent d'être formées, et une seconde application quand elles sont à la moitié de leur grosseur.

La nature nous donne dans les oiseaux de puissants auxiliaires pour combattre cette légion d'insectes qui envahit les vergers. Il faut bien se garder de les détruire complètement et compter pour peu les quelques cerises mangées, les pommes endommagées, en songeant aux millions d'insectes qu'ils détruisent annuellement.

Tavelure.—On remarque parfois que les feuilles des extrémités des jeunes bourgeons jaunissent tout-à-coup ; celles de la base du rameau jaunissent à leur tour, puis celles de la branche entière. Si on observe de près, on s'aperçoit que le bois noircit et que les écorces se plissent. Si l'on attendait trop, tout l'arbre deviendrait la proie de ce terrible champignon qu'on appelle la tavelure. Il se multiple avec une rapidité prodigieuse, et quand un verger en est infesté, les vergers environnants en sont bientôt atteints.

Si l'on avait soin de traiter les arbres à la bouillie bordelaise au printemps quand les bourgeons s'épanouissent, une seconde fois quand les feuilles sont développées, et une troisième fois quand les pousses de l'année sont déjà longues, on éloignerait le fléau. Bien souvent on s'aperçoit du mal quand il est trop tard. Dans ce cas, il faut couper les branches atteintes, à un endroit où la coupe soit parfaitement saine, exempte de toute tache noirâtre ; quelquefois il ne faut pas hésiter à couper l'arbre lui-même, si l'on veut préserver tous les autres. Il est nécessaire de brûler les branches coupées. Les laisser par terre favoriserait la propagation des spores ou graines des champignons. Quand on aura enlevé toutes les parties malades, on pourra faire une application de bouillie bordelaise.

La bouillie bordelaise se compose de

6 lbs. de sulfate de cuivre
4 lbs. de chaux
22 gallons d'eau.

Elle peut être préparée en dissolvant le composé de cuivre dans 16 gallons d'eau ; éteindre la chaux dans 6 gallons d'eau, et lorsque cette dernière est refroidie, la verser

lentement dans la solution de cuivre et mélanger complètement. On peut joindre à la bouillie bordelaise du vert de Paris, ce qui la rendra en même temps insecticide.

Tache de la pomme.—Cette maladie est causée par un champignon microscopique qui attaque surtout certaines variétés : Fameuse, McIntosh Red, etc. On la combat par 3 applications de bouillie bordelaise : la 1ère, quand le fruit est de la grosseur d'une noisette, la 2nde, quand il a atteint le ½, et la 3ème, les ⅔ de sa grosseur.

Du Poirier

Le poirier exige des terrains plus profonds et plus secs que le pommier. Il réussit assez bien dans les environs de Montréal, et dans les comtés du Sud. Quand on pourra le planter à des expositions chaudes, à l'abri des vents froids du Nord et N.-O. qui sont un obstacle à la floraison au printemps, il y aura chance d'obtenir de bonnes récoltes. A Montréal, il donne de bons produits. La culture du poirier peut être avantageuse dans les régions ci-dessus, non pas pour rivaliser avec les fruits d'Ontario, mais pour l'usage domestique.

Les deux variétés suivantes sont les meilleures :

Clapp's Favorite.—Fruit gros, jaune citron, chair fine et granulée, riche et fondante. L'arbre est vigoureux et a besoin d'une exposition chaude.

Beauté flamande.—Fruit gros, d'un jaune brunâtre, avec des taches de rousseur ; chair riche, juteuse et d'une saveur exquise. L'arbre e t vigoureux et beaucoup plus rustique que le précédent.

Le poirier est attaqué par différents insectes et champignons dont les caractères sont identiques à ceux qui attaquent le pommier, et qui se traitent par les mêmes remèdes.

Du Cerisier

Le cerisier redoute plus l'humidité que la sécheresse ; il aime les sols légers ou de consistance moyenne, siliceux et surtout un peu calcaires. Il ne vient pas dans les sols argileux.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

Early Richmond.—Cerise bien connue, de grosseur moyenne, rouge sombre, chair juteuse et acide ; l'arbre pousse vigoureusement et peut se planter dans toutes les régions.

Impératrice Eugenie.—Fruit gros, d'un rouge sombre ; chair juteuse et tendre, quelque peu acide. L'arbre est vigoureux et rustique.

English Morello.—Fruit gros, rouge foncé, tendre et juteux, quelque peu acide. très-précoce ; l'arbre est vigoureux et très rustique.

Large Montmorency.—Arbre très-vigoureux et très-rustique, rapporte beaucoup. Fruit très-gros ; chair fine et délicate ; mûrit à peu près une semaine après l'Early Richmond.

Louis-Philippe.– Fruit gros, rouge noir, tendre et juteux, d'une saveur légèrement acide, vient vers la fin de juillet. L'arbre est vigoureux et rustique.

La maladie la plus dangereuse pour le cerisier est la gomme, produite par l'écoulement de la sève en dehors, et résultant de tailles maladroites. Quand il n'est pas trop attaqué on peut le restaurer en coupant la branche malade sur un jeune rameau, qui pourra émettre des pousses vigoureuses.

La taille du cerisier se réduira à dégarnir l'intérieur de manière à y faire pénétrer l'air et a lumière. On ne devra jamais y faire de grosses coupes quand la sève sera dans toute son abondance, c'est-à-dire en mai et en avril.

Du Prunier

Les terrains les plus favorables au prunier sont les sols argilo-calcaires, un peu frais. Les racines peu pivotantes n'exigent pas une couche fertile d'une grande profondeur. Il redoute les terres siliceuses.

Les meilleures variétés adaptées à notre climat sont les suivantes :

Bradshaw.—Fruit gros, rouge pourpre, avec des taches bleues, arbre très-vigoureux et très-fertile.

De Soto.—Fruit moyen, rouge clair, chair juteuse, douce et de bonne qualité. Arbre excessivement vigoureux, rustique et rapportant abondamment.

Lombard.—Fruit moyen, rouge violet ; chair jaune, juteuse et agréable. L'arbre est très-vigoureux, rustique et fertile.

Niagara.—Fruit très-gros, de couleur bleu sombre ; arbre très-rustique et d'un bon rapport.

Damson.—Fruit de couleur pourpre faible, vigoureux et d'un bon rapport.

Maladies.—Le prunier a deux grands ennemis, qui lui font une guerre acharnée : le Black Knot (nœud noir) et le curculio. Le premier est un champignon, et le second un insecte. Avec du soin, une culture propre et intelligente, on arrive à éloigner ces deux fléaux, ou du moins à en restreindre considérablement les ravages. Aussitôt qu'on s'aperçoit que les fruits sont atteints, il faut les supprimer. Imprimer à l'arbre une forte secousse, les fruits malades tombent, et sont reçus dans un drap étendu sous l'arbre, puis jetés au feu.

On recommande aussi, contre le black knot, une pâte composée de kerosène et de térébenthine. Mais ce qu'il y a de mieux pour le détruire est encore de couper les branches atteintes et de les brûler ; il ne faudrait pas hésiter au besoin, à couper tout l'arbre.

De la Vigne

La vigne n'aime pas les terrains trop riches ; elle donne ses meilleurs produits dans les terrains pauvres, de consistance légère ou moyenne, et surtout parfaitement ameublis. Le sol doit être exempt de toute humidité et bien drainé. L'exposition du midi lui est indispensable, surtout pour certaines variétés qui mûrissent tard. On remédiera aux inconvénients du rayonnement, au printemps, comme à ceux du froid de l'hiver, en enterrant la tige qui aura été taillée suivant les indications qui suivent. La vigne se plante de la manière suivante : Faites un trou de deux pieds de dimension, en tout sens, de manière que l'une des parois du trou, celle qui se trouve dans la direction du rang, du coté où on se propose de coucher la vigne pour l'hivernement, soit inclinée. Au fond du trou vous mettrez du fumier bien consommé que vous recouvrirez avec de la bonne terre. C'est sur cette terre que vous étendrez les racines du jeune plant. Vous les enterrez à la manière ordinaire de façon que la tige du jeune plant soit couchée sur la partie inclinée du trou, et qu'il n'y ait qu'un œil hors de terre. Vous foulez légèrement.

On la plantera de huit pieds en huit pieds, sur des lignes de direction E. O. de manière que le soleil du midi exerce toute son action sur les raisins.

Pour l'hiverner on la détachera des broches et échalas contre lesquels il faut la palisser en été, puis on la couchera à terre, et on la recouvrira d'une butte assez épaisse. Il faudra avoir soin de prendre la terre, loin des pieds, pour ne pas mettre les racines à nu. La taille de la vigne s'opère de la manière suivante : l'année de la plantation, il poussera plusieurs branches que l'on se gardera bien de tailler en quoi que ce soit.

A l'automne, on gardera la branche qui aura poussé le plus vigoureusement, et dont les yeux seront le plus rapprochés. Les autres seront supprimées. Celle que l'on garde comme prolongement sera taillée sur moitié de sa longueur.

La deuxième année, après avoir déterré la vigne, on la fixera au moyen de liens d'osier, à un échalas incliné sur le même sens que la vigne, et attaché lui-même après la broche. Les yeux du prolongement commencent à se développer. Or les yeux de la vigne sont doubles. Les premiers qui se développent donneront naissance à des bourgeons anticipés qui n'offrent aucun avenir pour la production du raisin. Il faudra les pincer quand ils auront 7 ou 8 feuilles. Celui de l'extrémité sera arrêté aussitôt son apparition pour favoriser le développement du second œil, le seul capable de donner un prolongement vigoureux dont les yeux soient suffisamment rapprochés.

A l'automne, on supprimera complètement les bourgeons anticipés, on rabattra le bourgeon de prolongement sur la moitié de sa longueur, et on enterra la vigne.

Le printemps suivant, il faudra avoir bien soin, en retirant la vigne de terre, de ne pas casser les yeux ; on la palissera comme l'année précédente. Chaque œil émettra un rameau à fruits, vigoureux, dont les yeux seront très rapprochés et qui portera une grappe à chacune des 4 ou 5 premières feuilles. Le bourgeon de prolongement sera traité comme celui de l'année précédente. Chaque œil du rameau à fruits émettra un bourgeon anticipé que l'on pincera encore sur la 7e ou 8e feuille. Quand le raisin sera bien formé, on taillera les rameaux à fruits à la 2e feuille, au-dessus de la dernière grappe, pour faire refouler la sève dans le raisin, afin d'augmenter son volume, et de hâter sa maturité.

Après la récolte, on taillera les rameaux à fruits à deux yeux près de leur naissance, et celui du prolongement sur 3 ou 4 yeux. Le cep se trouvera donc hérissé d'une série de coursons, pourvus chacun de deux bons yeux, lesquels donneront naissance, l'année suivante, à deux vigoureux rameaux à fruits. Ces rameaux seront traités comme les précédents.

A l'automne on taillera le courson sur le rameau le plus rapproché de sa base, et le rameau restant sur deux yeux. On opèrera ainsi chaque année, de manière que chaque courson soit toujours muni de deux bons yeux.

Quand les coursons deviennent vieux et gros, on peut les rajeunir ; on profitera pour cela d'une année où un rameau à fruits se serait déclaré exactement à la base du courson. On coupera celui-ci, et on taillera le rameau en question sur deux yeux.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

Bacchus.—Raisin noir, compact, petit, bon pour le vin et la cuisine.

Champion.—Raisin très précoce, noir, recommandable en raison de sa précocité qui en fait un raisin de marché. Bon pour le vin et la table.

Concord.—Grappe très grosse, raisin noir, produit beaucoup et mûrit assez tôt pour qu'on ait le temps de le cueillir avant les gros froids ; bon pour le vin et la table.

Delaware.—Grappes petites, mais compactes, raisin rouge et d'une saveur délicieuse. Bon pour la table.

Duchesse.—Raisin blanc, de grande qualité, et rapportant beaucoup, grappe moyenne et serrée ; raisin de table.

Moore's early.—Raisin noir, vigoureux et rustique. Le fruit est gros et mûrit plus tôt que le Concord ; le cep résiste bien au mildew. Bon pour le vin et la table.

Moyer.—Rouge, ressemble beaucoup au Delaware, mais mûrit plus tôt ; les grains sont plus gros. Sa saveur délicieuse en fait un raisin de choix pour la table.

Niagara.—Raisin blanc, vigne rustique et productive ; grain de la grosseur du Concord, mûrissant à peu près en même temps que ce dernier.

Vergennes.—Raisin rouge vif, qui se garde une partie de l'hiver ; chair tendre et délicate, excellent pour la table.

Roger's No 9.—Raisin rouge très gros, produisant beaucoup et mûrissant tôt, excellent pour le vin et la table.

Pour conserver le raisin on s'y prendra de la manière suivante : on fera une caisse de bois, que l'on revêtira à l'intérieur d'une feuille de zinc, pour qu'elle puisse retenir l'eau. On fera un couvercle percé de trous assez gros pour laisser passer un sarment de vignes. Au lieu de couper le raisin par grappes, on coupera le rameau par fragments contenant deux grappes. On emplit la caisse d'eau où l'on met du sulfate de fer pour l'empêcher de se corrompre. On y introduit l'extrémité des sarments à grappes. Le raisin se conserve ainsi jusqu'au printemps dans une pièce peu éclairée et où il ne gèle pas.

Maladies.—Une bonne culture, un sol tenu constamment propre et bien ameubli contribueront beaucoup à éloigner les maladies. Néanmoins elles feront leur apparition. La principale est le mildew qui attaque le fruit et les feuilles. On se servira de la bouillie bordelaise, quand les bourgeons s'épanouiront, puis on emploiera le carbonate

de cuivre ammoniacal : dissoudre 4 onces de carbonate de cuivre dans deux quarts d'ammoniaque, et lorsqu'on voudra s'en servir, on diluera dans 30 gallons d'eau. On pourra réduire en observant ces proportions.

Du Fraisier

La fraise est un fruit excellent, très-sain et que l'on peut facilement récolter toute l'année avec un peu de soin.

On peut diviser les fraisiers en deux catégories : les fraisiers à gros fruits qui ne produisent qu'une fois au printemps, et les fraisiers des quatre saisons, donnant des fruits plus petits, plus parfumés, et durant toute la belle saison.

Parmi les fraisiers à gros fruits, les plus recommandables sont :

Jumbo.—Grosse fraise rouge et blanche, d'un goût exquis et d'une précocité remarquable.

Wilson's Albany.—Un peu moins grosse que la précédente, plus rouge et plus productive. La chair est plus parfumée et plus délicate.

Duc de Montmorency.—Variété nouvelle, qui produit abondamment, et est d'une très-grande rusticité.

Les fraisiers de la 2e catégorie conservent le plus souvent le nom générique "des 4 saisons", bien que d'un pied à l'autre les fruits peuvent différer, très-peu d'ailleurs, pour la grosseur.

Le fraisier demande une terre douce, de consistance moyenne, et fumée l'année précédente ; il redoute les fumures fraîches, et exige une humidité constante. On aura soin par conséquent de planter les fraisiers sur une planche bien nivelée et aux bords relevés afin que les eaux de pluie ne s'écoulent pas facilement.

Les stolons ou *coulants* sont la plaie du fraisier ; ils épuisent le pied-mère, nuisent à la production, au volume et à la qualité du fruit. Ils doivent être supprimés au fur et à mesure de leur apparition, sur tous les fraisiers sans exception, qu'ils soient à petits ou à gros fruits.

Au bout de trois ans, le fraisier ne rapporte presque plus ; il vaut mieux alors refaire une nouvelle plantation. Elle sera renouvelée tous les ans par tiers.

Préparation du terrain. — Nous avons vu que le fraisier redoutait les fumures fraîches. En conséquence, sur le terrain destiné à cette culture, répandez, à raison de 45 minots à l'arpent, de la cendre mélangée avec de la colombine ou curure de poulailler. Labourez à deux fers de bêche, puis hersez de façon à bien niveler votre terrain, et à bien amalgamer votre engrais avec le sol.

Plantation.—Cela fait, vous tracez au cordeau, dans la longueur de votre terrain, des lignes espacées de 1 pied à 1 pied et demi si vous cultivez en jardin, et de trois pieds au moins, si vous cultivez en grand, afin de passer la houe à cheval.

Vous plantez vos fraisiers en opérant comme pour les plants de légumes. Espacez vos plants dans chaque ligne de 18 pouces. Aussitôt après la plantation, donnez un bon arrosage si le besoin se fait sentir.

Les soins subséquents à donner sont le binage et la destruction des stolons.

Les plantations du mois d'août réussissent toujours bien. On a avantage à planter à cette époque, car on gagne une année pour la production.

On devra, à l'entrée de l'hiver, recouvrir la plantation de fraisiers avec un paillis de paille ou de feuilles mortes ; ou bien y planter des branches d'arbres verts, pour y faire accumuler la neige.

Du Framboisier

Le framboisier aime les terrains légers, graveleux et redoute les sols humides et froids. Le sol doit être profond et riche. Abandonné à lui-même le framboisier donne des fruits petits, sans saveur et peu nombreux. Les soins et la culture se bornent aux binages fréquents et à l'enlèvement des branches qui auront rapporté. Une tige de framboisier pousse une année, rapporte l'année suivante et meurt. Cet enlève-

ment se fera donc aussitôt après la récolte. Il faudra réduire dans une proportion considérable le nombre de drageons qui pousseront autour du pied-mère et tendraient à apporter dans la plantation l'épuisement et la confusion.

Les meilleures variétés sont les suivantes :

Caroline.—Fruit jaune, plant vigoureux et rustique.

Cuthbert.—Variété remarquable pour la qualité de son fruit, qui remporte toujours les plus hauts prix sur les marchés ; fruit rouge, plant vigoureux.

Golden Queen.—Fruit jaune doré, tout à fait recommandable ; plant vigoureux.

Aux variétés ci-dessus décrites, il convient d'ajouter les deux suivantes qui se rangent parmi les mûres.

Kittatiny Black Cap.—Fruit très gros, chair riche et excellente ; se vend très bien.

Watchusset thornless.—Fruit de grosseur moyenne et de bonne qualité. Il est avantageux, pour ces deux dernières variétés, de pincer l'extrémité de leurs jeunes pousses quand elles ont atteint une hauteur de 10 à 15 pouces. Ce pincement leur fait émettre des branches latérales, ce qui augmente la production.

Du Groseillier

Le Groseillier demande un sol riche, consistant, un peu chaud. Il rapporte abondamment, mais a besoin d'être suivi de près ; pour peu qu'on le néglige il émet une multitude de gourmands qui absorbent presque toute la sève, au détriment du fruit. La taille consiste à supprimer ces gourmands, à dégarnir un peu l'intérieur, à enlever les branches mortes et à raccourcir celles qui, étant trop longues, traînent par terre et sont d'ailleurs une gêne pour la cueillette.

Les meilleures variétés sont :

Downing.—Fruit gros, vert pâle ; plant vigoureux et fertile.

Houghton's seedling.—Fruit petit, rouge pâle. Le plant est vigoureux et rustique, et rapporte en abondance.

Industry.—Fruit très-gros ; le plant réussit bien et rapporte beaucoup.

Les groseilliers sont envahis par une légion de chenilles qui, en peu de temps, font disparaître toutes ses feuilles ; quand le fruit est peu formé, on peu appliquer du vert de Paris, comme pour les mouches de pommes de terre. Si le fruit est déjà gros, on pourra employer l'hellébore, 1 once pour 3 gallons d'eau.

Du Gadellier

Le gadellier ou groseillier à grappes vient à peu près dans tous les terrains, mais surtout dans les sols légers. On lui applique la même taille qu'au groseillier.

Les meilleures variétés sont :

Cherry.—Fruit rouge, gros, doux, vigoureux.

Fay's Prolific.—Rouge, rapporte abondamment.

La Versailles.—Fruit rose, quelque peu acide.

White Grape.—Fruit blanc, le meilleur pour la table.

Black Champion.—Fruit noir (cassis), très-vigoureux.

Lee's Prolific.—Fruit noir, rapporte abondamment.

Black Naples.—Le meilleur de ces trois variétés de cassis.

On emploiera, pour détruire les chenilles, les mêmes moyens que pour le groseillier.

Les gadelles et les cassis se vendent bien ; on peut en faire aussi des sirops très-estimés, et du petit vin de ménage excellent.

Des Asperges

L'asperge est assurément le légume le plus précieux, le meilleur et le plus sain. C'est celui dont la culture est le plus profitable quand elle est bien faite. Bien des cultivateurs, se figurant que cette culture est très difficile et qu'elle exige des terrains

exceptionnels, s'en abstiennent complètement et se privent ainsi d'une source de revenus considérables ; qu'ils essaient cependant, et il se convaincront que la difficulté n'est qu'apparente, et les profits très-réels.

Achat des griffes.—On appelle griffes, les racines des asperges ; elles sont ainsi nommées à cause de leur forme particulière. Il faut acheter le plant d'asperge d'une maison honorable, sachant cultiver ce légume et faisant une spécialité de cette culture. On ne gagne rien à acheter ses graines et à faire son plant soi-même.

Préparation du terrain.— L'asperge demande une terre calcaire surtout, de consistance moyenne, plutôt légère que forte et exempte d'humidité surabondante. Avec assez d'engrais, additionné d'une matière calcaire quelconque, on peut obtenir des asperges dans tous les sols, pourvu qu'ils soient sains. Lorsque le sol à planter est très-compact, il est utile de lui donner un labour avant les gelées, on l'abandonne ainsi pendant tout l'hiver. Au printemps, on répand l'amendement, et on exécute un labour à deux fers de bêche.

Plantation.—Une fois le terrain bien labouré et nivelé, on place des piquets à 4 pieds de distance, celle à laquelle, on plantera les lignes d'asperges. Puis, en face de chaque piquet, on ouvre une tranchée profonde de 8 pouces et large de 18 pouces. Les tranchées ouvertes, on met deux à trois pouces d'épaisseur de fumier à demi consommé au fond, et on l'amalgame avec la terre. Puis on plante des petites baguettes dans la tranchée, à l'endroit que doit occuper chaque griffe d'asperge, à 4 pieds de distance ; on dispose deux ou trois poignées d'engrais en face de chacune.

Lorsque tout est préparé, on forme une petite butte de terre, avec les mains, au milieu de la tranchée, à la place marquée pour planter une griffe. On place la griffe, dont on a soin de laisser les racines intactes, sur le sommet de la butte, en étendant les racines tout autour. On les couvre de 1 à 2 pouces de terre, et on la fait adhérer à l'extrémité des racines en appuyant un peu. Puis on recouvre d'engrais, sans en mettre sur la couronne, et on nivèle le terrain. Il ne doit rester entre les lignes des tranchées qu'une petite réserve de terre qui est nivelée la seconde année.

Il est bon, aussitôt la plantation faite, de planter un piquet pour reconnaître la place de la griffe, afin de ne pas la blesser. Le moment le plus favorable pour la plantation est le mois d'avril et le commencement de mai. Il ne faut jamais planter par un temps pluvieux ; les racines pourrissent.

Soins d'entretien.— La première année il n'y a à donner que les soins de propreté, sarclages, binages et arrosages quand l'année est par trop sèche.

Au mois d'octobre au plus tard, débutter les asperges, et fumer en couverture, et les laisser hiverner ainsi.

Aussitôt que le temps le permet, au printemps, on enfouit le fumier par un labour à la bêche à dents plates. On déchausse avec précaution les asperges pour enlever les tiges mortes, de manière à ce qu'il n'en reste pas de fragments autour de la couronne. On ramène ensuite la terre qui ayant été au contact de la gelée se trouvera bien ameublée et livrera facilement passage aux asperges.

On doit interrompre la cueillette des asperges vers la fin de juin, afin de ménager les récoltes suivantes.

Pour faire la cueillette, il est préférable de casser les asperges avec les doigts.

On récolte les asperges au bout de la 3ème année, mais on coupe seulement une ou deux asperges par butte. La 4ème année on fait la récolte complète, mais en fumant abondamment. La 3ème année où l'on commence à couper les plus grosses asperges, ou butte à 1 pied de hauteur à l'automne.

Il ne faut pas couper les tiges d'asperges en végétation ; ce serait détruire une partie de la récolte de l'année suivante. On ne les coupe que lorsque les feuilles jaunissent et ne végètent plus.

Quand on veux récolter des plants d'élite, il faut enlever les graines aussitôt après leur formation.

TABLEAU DES TRAVAUX
de chaque mois

Janvier et février.—Visiter le fruitier, emballage et expédition des fruits vendus. Fouler la neige aux pieds des arbres pour éloigner les mulots.

Mars.—Tailler le verger et de ne pas manquer d'enlever et de détruire les bagues formées par les œufs de chenilles. Fouler encore la neige aux pieds des arbres, s'il y a lieu.

Avril.—Dans le commencement du mois, ceux qui ont des arbres en cave pourront les tailler et les mettre tout prêts à être plantés. Commencer la plantation aussitôt que toute la neige a disparu et que le terrain est suffisamment égoutté. Débutter les pommiers, préparer le terrrain pour les asperges.

Mai.—Achever les plantations qui ne sont pas terminées. Déterrer la vigne et la palisser, niveler le terrain de façon à bien recouvrir les racines. Appliquer la bouillie bordelaise, contre le Black Knot du prunier, la tavelure du pommier. Emploi de la greffe américaine pour guérir les arbres rongés sur tout le contour par les mulots. Pour rétablir la circulation de la sève forcément interrompue par cette disparition d'écorce, on prend sur l'arbre une portion de rameau d'un an et un peu plus long que l'anneau d'écorce enlevé; et, après avoir taillé les deux extrémités en bec de flûte, on en glisse une sous le bord supérieur de l'écorce, et l'autre sous le bord inférieur. Au besoin, on peut fendre l'écorce pour faciliter l'opération, pourvu que les deux fentes se trouvent situées sur la même génératrice. Les deux extrémités du rameau se soudent avec les deux bords de la plaie de la tige, et la sève peut circuler jusqu'aux racines, en passant par ce rameau. Si l'arbre rongé est un peu gros, on peut en mettre plusieurs.

Juin.—Achever les plantations qui ne seraient pas terminées, mais c'est trop tard. Tailler le verger; supprimer le bourgeon anticipé terminal de la vigne, pour favoriser le développement du bourgeon de prolongement; arroser les groseilliers et les gadelliers avec de l'hellébore pour détruire les chenilles.

Juillet.—Faire une seconde application de la bouillie bordelaise; détruire les chenilles et les insectes; appliquer l'émulsion de pétrole contre les pucerons verts. Pincer les bourgeons anticipés de la vigne; éclaircir les fruits des pommiers trop chargés. Mettre des supports aux branches qui plient sous le poids des fruits. Cueillette des cerises, gadelles et groseilles.

Aout.—Nettoyer le verger, cueillir les premières pommes d'été Jaune Transparent, Tetofsky, etc. Préparer le terrain pour la plantation des fraisiers et les planter. Tailler les rameaux à fruits de la vigne à la 2e feuille au-dessus de la dernière grappe.

Septembre.—Cueillette des derniers fruits d'été, et des fruits d'automne; nettoyage et binage si l'été a été sec.

Octobre.—Cueillir les fruits d'automne et d'hiver par un beau temps sec. Commencer à préparer le terrain pour les plantations du printemps suivant. Ceux qui veulent leurs arbres en automne les recevront dans ce mois et les mettront en cave. Rebutter les arbres du verger, les chauler, et amputer les branches cassées. Cueillir e raisin et tailler la vigne pour l'hivernement; l'enterrer, couper les tiges d'asperges.

Novembre.—Continuer à préparer le terrain pour les plantations du printemps. Recouvrir les fraisiers avec de la paille ou des feuilles mortes.

Décembre.—Soigner les fruits du fruitier; commencer la dessication. Fouler la neige aux pieds des arbres, s'il y a lieu.

G. REYNAUD, pépiniériste des RR. PP. Trappistes.

BIBLIOTHÈQUE SEMINAIRE DE QUÉBEC